

East Coast India Pale Ale v1

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **13.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (85.7%)	79 %	6
Cukier	cukier	0.5 kg (10.7%)	100 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.07 kg (1.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	0 dni	13 %

Na zimno	Citra	40 g	0 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale